DISTRIBUIDORA VALHEC

Oficina central: 952932888 e-mail: info@distribuidoravalhec.com

DESDE MIJAS COSTA(MÁLAGA) A TODO EL PAÍS.



TENEMOS SERVICIO TÉCNICO PROPIO Y DEL FABRICANTE.

El robot de cocina de última generación NEW COOK PLATINIUM es un modelo más potente y seguro. Dispone de una tapa plástica anti-quemados .

OLLA 6 LTS. MODELO "PLATINIUM" + CUBETA + REJILLA PARA ASADOS + RECETARIO CON 200 RECETAS + VASO MEDIDOR + CUCHARA SILICONA.

El robot de cocina se caracteriza por su fácil uso, diseño elegante y original, seguridad, multifunciones, su eficiencia y un mágnifico libro con 200 recetas comprobadas y testadas, que le garantiza al 100% que los platos le saldrán en su punto.
El robot de cocina Capaz de cocinar todo tipo de comidas, como arroz, guisados, sopas, pescados, legumbres, carnes, bizcochos, potajes, etc.
El robot de cocina con varios programas de cocina, según tipo de comida que quiera cocinar. Puede cocinar con dos presiones diferentes ALTA PRESION Y BAJA PRESION.

Usted también puede indicar cuándo quiere que la comida esté lista con tan sólo pulsar un botón.
La cocción se terminará una vez completado el tiempo elegido por usted.
Mantiene los nutrientes y el sabor de los alimentos.
Cocinando con este producto, usted reducirá el consumo eléctrico, ya que la eficiencia termal está por encima del 60% con respecto a la cocina eléctrica convencional.
El anillo especial de silicona no sólo cierra herméticamente la olla, sino que también facilita el abrir y cerrar de ésta.
El anti-adherente en el interior facilita la limpieza de ésta e impide que los alimentos se peguen en ella.
Cuenta con 8 medidas de seguridad incorporadas en este producto que le garantizan una fiabilidad máxima.



¿ QUE PODEMOS HACER EN LA NEW COOK PLATINIUM?

SALSAS: AJO BLANCO, SOPA ANTIGUA, SOPA CASTELLANA CON HUEVO, CALDINHO VERDE, ETC.
CREMAS:CREMA DE BERENJENA Y PUERROS, CREMA DE ALUBIAS, CREMA DE AVE AL JEREZ, ETC.
APERITIVOS Y TAPAS: ALBONDIGAS DE TOFU, BANDERA ESPAÑOLA, BUÑUELOS DE BACALAO, TORTITAS DE CAMARONES, PUDIN DE MAR, CANAPÉS DE PULPO A LA GALLEGA, CARACOLES EN SALSA, EMPANADA GALLEGA, ETC.

LEGUMBRES: GARBANZOS CON ACELGAS, COCIDO MADRILEÑO, FABADA ASTURIANA, HAMBURGUESAS DE HABICHUELAS, POTAJE MADRILEÑO, LENTEJAS ESTOFADAS, ETC.
ARROCES Y PASTAS: FIDEUÁ DE MARISCOS CON PIMIENTO, PAELLA VALENCIANA, ARROZ AL HORNO, ETC.
PIZZAS : PIZZA DE QUESOS CON ALBAHACA, PIZZA CON OLIVADA, PIZZA DE SARDINAS, ETC.
VERDURAS: MENESTRA MURCIANA DE VERDURAS, PENCAS DE ACELGAS CON SALSA DE ALMENDRAS, PATATAS CON ALMEJAS, PATATAS CON GARBANZOS, ETC.

HUEVOS:TORTILLA DE ATÚN Y QUESO, TORTILLA TRICOLOR, TORTILLA DE PATATAS Y ANCHOAS, TORTILLA DE PATATAS Y ESPINACA, ETC.
PESCADOS:ALBÓNDIGAS DE MARISCO, CALAMARES CON PATATAS, ALBÓNDIGAS DE BACALAO, MERLUZA A LA GALLEGA, SALMÓN A LA CERVEZA, PESCADO A LA ASTURIANA, PIL PIL DE BACALAO CON GARBANZOS, ETC.
AVES Y CARNES: PECHUGAS DE PAVO RELLENAS, POLLO A LA ANDALUZA, CODORNICES CON SALSA DE CHAMPIGNONES, SOLOMILLO DE CERDO A LA MOSTAZA, CALDERETA DE CORDERO, RABO DE TORO, CARNE CON TOMATE, ESTOFADO DE TERNERA CON CIRUELAS PASAS, MANITAS DE CERDO, ESTOFADO DE TERNERA, ETC.

TORTAS:COCA DE SAN JUAN, CORONA RELLENA, PASTEL DE JAMÓN CON POLLO, PASTEL DE PESCADO, STRUDEL DE MANZANA, ETC, TARTAS:TARTA DE HOJALDRE Y FRESAS, TARTA CON CREMA DE LIMÓN, TARTA DE SANTIAGO, TARTA A LOS TRES CHOCOLATES, TARTA DE LIMÓN, ETC.
POSTRES:FLAN DE CAFÉ, CHOCOLATE TRUFADO CON NUECES, NATILLAS CON LICOR, TOCINO DEL CIELO CON ASAHAR, BROWNIE, PUDIN DE PIÑA, ETC.
MASAS Y PANES: HORNAZO, PAN ÁCIMO, PAN DE LECHE, ETC.
DULCES:TRUFAS DE CHOCOLATE, MAGADALENAS, PERAS AL CHOCOLATE, PORRAS, PASTAS DE HOJALDRE, CHURROS, ETC.



MENÚS DEL ROBOT DE COCINA

GUISO: Este menú lo utilizamos cuando queremos cocinar como en una cazuela con la tapa puesta.
PLANCHA: Está ideado para ser utilizado con la tapa cerrada y su fuerza es intermedia, ideal para cuando programamos verduras o carnes a la plancha.
FREÍR: Dispone de mucha fuerza, por tanto es ideal para hacer en el momento cosas de manera rápida como sofritos o precalentar la cubeta, para posteriormente seguir cocinando en el menú seleccionado. También puede usarse con la tapa cerrada.
COCINA: Selecciona el menú cocina, tanto la presión como el tiempo de cocción.
HORNO: Se puede utilizar con la bandeja de horneado o sin ella. Alcanza altas temperaturas, es el menú con mayor fuerza del Robot de cocina COCISANA.
POLLO -CARNE: Menú preestablecido para carnes, selleccion el tipo de presión en virtud del plato.
ALTA y BAJA PRESION: Estos programas se usan, para que una vez seleccionado el menú, elijamos el modo de cocción, si cocinamos platos de cuchara lo haremos normalmente en alta presión, si por el contrario lo que hacemos son guisados o platos secos usaremos baja presión.

GARANTÍA DEL Robot de cocina (2AÑOS)El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación de su Robot de cocina New Cook Platinium en base a la legislación vigente, excepto las piezas consumibles como cubetas interiores, aros de silicona o accesorios.

SERVICIO TÉCNICO.

Posee un amplio servicio técnico tanto para España como para el resto de la Unión Europea, debiéndose consultar con esta empresa vendedora.

SET DE ACCESORIOS:

- LIBRO DE RECETAS.- MANUAL DE INSTRUCCIONES.-CUBETA ANTIADHERENTE.
-BANDEJA DE HORNEADO.-ESPÁTULA DE SILICONA.-CUCHARÓN DE SILICONA.
-VASO MEDIDOR.

CARACTERISTICAS TÉCNICAS

TENSIÓN: 220 VOLTIOS
POTENCIA: 1000 WATIOS.
PRESIÓN:30-85KPA
CAPACIDAD: 6 LITROS.
DIAMETROS: 22CM.



ROBOT DE COCINA NEW COOK PLATINIUM

DISTRIBUIDORA VALHEC

Oficina central: 952932888 e-mail: info@distribuidoravalhec.com

DESDE MIJAS COSTA(MÁLAGA) A TODO EL PAÍS.

TENEMOS SERVICIO TÉCNICO PROPIO Y DEL FABRICANTE.